

intro: ECONOMIA DOMESTICA
1. APPLICAZIONI IN CUCINA
2. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTI
3. DALLA GRAMMATICA ALLA PRATICA
4. CONSERVARE BENE/PULIRE

docente Danilo Lo Curto

introduzione: economia domestica

OGGI PIU' CHE MAI E' FONDAMENTALE SENSIBILIZZARE LE PERSONE

SULLA GESTIONE DELLE MATERIE PRIME.

NO SI TRATTA ESCLUSIVAMENTE DI RISPARMIO IN SENSO ASSOLUTO

SI TRATTA DI ESSERE PITTORI CHE MAGISTRALMENTE ASSEMBLANO I

COLORI IN QUALSIASI CONDIZIONE, CHE SI ABBIA LA CONOSCENZA

DEL GRADO DI DETERIORAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI , CHE SI CAPISCA

QUANTO VALE LA PENA FARE UN'AZIONE OPPURE NON FARLA !

NO SI TRATTA DI ECONOMIA SU LARGA SCALA,
MA DI CAPIRE:

-CHE USO POSSO E DEVO FARE AVENDO A DISPOSIZIONE IN FRIGO PRODOTTI GIA
TRASFORMATI, MA SICURI PER ALTRO CONSUMO.

-OPPURE CAPIRE COME SFRUTTARE AL MEGLIO GLI ACQUISTI SENZA CADERE IN TENTAZIONE
DA OFFERTE CHE OGNI GIORNO CONDIZIONANO LE NOSTRE ABITUDINI!

-SICUREZZA ALIMENTARE PERCHE' ABBIAMO RISPETTATO TUTTI I PASSAGGI DELLE
CATENE DEL FREDDO O DEL CALDO, BELLI NELL'ASPETTO, BUONI
NELL'ODORE, ALLA VISTA CHIEDENDOSI SEMPRE: IO PAGHEREI / MANGEREI

QUESTO PRODOTTO?

SOLO DOPO AVER FATTO IL POSSIBILE SI HA LA COSCIENZA ULTIMA

DI GETTARE. (SONO SOLDI , SPRECO, INQUINAMENTO).

TEMI ATTUALI MA CHE DA SEMPRE LE NOSTRE NONNE E LE NOSTRE MAMME HANNO SEMPRE
TENUTO A MENTE COME BUSSOLA DEL BUON SAPERE.

1. APPLICAZIONI IN CUCINA: TENGO O BUTTO !

QUANTE VOLTE CI SIAMO POSTI QUESTA DOMANDA (SPERO)?

QUANTO SIAMO PRONTI A VALUTARE E PONDERARE LA SCELTA E

QUALI MOTIVAZIONI ABBIAMO PER FARLA?

FACCIAMO UN ESEMPIO PRATICO (apriamo il nostro frigo e vediamo cosa si può fare)

SIAMO FINE GIORNATA SIAMO STANCHI E....

ABBIAMO VOGLIA DI QUALCOSA MA NON SIAMO ANDATI AL SUPER MERCATO

COSA MANGIO CHE NEL FRIGO NON HO NIENTE?

DI SOLITO , E PER FORTUNA NELLE NOSTRE CASE SIA HA SEMPRE QUALCOSA E VI GARANTISCO
CHE QUEL QUALCOSA CHE SEMBREA NIENTE PUO FARE LA DIFFERENZA NELLE VOSTRE
ABITUDINI!

BASTA AVERE IL VEDERE!

NEL FRIGO ABBIAMO :

FRIGO 1 :

1 CIPOLLA

1 ZUCCHINA

1 POMODORO

DISPENSA 1:

RISO E LEGUMI IN SCATOLA

FRIGO 2 :

AGLIO

3 UOVA

1 RADICCHIO ROSSO

DISPENSA:

1 SCATOLETTA DI TONNO

SPAGHETTI

灩 COME POSSO RECUPERARE QUEGLI INGREDIENTI ,UNA VOLTA

ACCERTATO LA LORO INTEGRITA'?

PROVIAMO A PROPORRE DELLE RICETTE (COMPITO)

灩 ALTRE VALUTAZIONI, CAUSE, FORZATURE, INPUT SBAGLIATI

2. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTI

瀟 GESTIONE APPROVVIGIONAMENTI NON

INTESO IN FASE DI ACQUISTO,MA IN

FASE DI STOCCAGGIO FACENDO

RUOTARE COSTANTEMENTE LE

MATERIE PRIME, CONTROLLO

SCADENZE, COLORE, ODORE, TATTO.

STRUMENTI CHE CI AIUTANO AL

CONTROLLO.

瀟 LA GESTIONE RIGUARDA TUTTI I

PRODOTTI SI COTTI CHE CRUDI

(UN PRODOTTO ANCHE NON SCADUTO

PUO' PRESENTARE PROBLEMI DI

ODORE COLORE ECC.)

LEZIONE SULLA SCALA DELLE TEMPERATURE

0-10.....65-100

3. DALLA GRAMMATICA ALLA PRATICA: SIAMO ORDINATI_PULIRE BENE

灌 LE NOSTRE ABITUDINI SPESSO NON CI
FANNO CAPIRE IL NOSTRO LIVELLO DI
ORDINE E PULIZIA, SPECIE SE NON CI
CONFRONTA

灌 VEDIAMO SPESSO LE CRITICITA'
ALTRUI MA NON SIAMO OBBIETTIVI E
CRITICI CON NOI STESSI, INVECE TUTTI
ABBIAMO BISOGNO DELLE CRITICHE
PER CRESCERE

灌 VEDIAMO QUINDI QUALI
COMPORTAMENTI TENERE

灌 METODO

灌 ORGANIZZAZIONE

灌 PERSEVERANZA NELLE IMPOSTAZIONI

灌 VALUTARE POSSIBILI MODIFICHE NEL TEMPO

灌 PREPARARE LA/LE POSTAZIONI MA AL
POSTO VOSTRO LAVORA UN ALTRO

灌 OSSERVARE LE PIU' BASICHE DELLE
NORME IGIENICHE, NON INCROCIARE
MAI LE PREPARAZIONI

灌 SAPERE IL MENU'/PRODOTTI DA
LAVORARE impostare un menu guida

4. CONSERVARE BENE/PULIRE: ATTENZIONE ALLE PREPARAZIONI/LAVORAZIONI

灌 Le lavorazioni dei prodotti sia che si tratti di carne, pesce, verdure, salumi, hanno nonostante si acquistino oggi prodotti sempre più puliti, una alta percentuale di scarto che noi paghiamo.

灌 La conoscenza dell'operatore deve avere la consapevolezza che tutto ciò che scarta sono soldi buttati via, facciamo un esempio: il filone di maiale sottovuoto, ha sulla parte superiore un leggero grasso bianco, bene se noi limitiamo il degrassage, otteniamo una scaloppa più morbida e più grande e più saporita.

灌 Il pesce, se sfilettiamo un pesce intero, le uniche cose da buttare sono le interiora, perché con il resto possiamo fare fondi per insaporire i sughi e/o gelatine .

灌 Con le verdure patate a parte, se parliamo della buccia, ma in molti posti fanno le patate arrosto con la buccia, stessa cosa si può fare con le carote senza sbucciarle , lavandole in acqua calda e bicarbonato e poi cuocerle.

灌 I formaggi , i salumi sempre conservati chiusi senza aria la loro vita in frigo dipende molto dalla pezzatura, e dalla tipologia , hanno sempre la priorità di consumo !

AD OGNI LEZIONE
VERRANNO ESEGUITE
RICETTE
TAGLIO CARNI
SFILETTARE PESCE
TAGLIO VERDURE
TAGLIO FRUTTA
VALUTATE PROPOSTE DI CUCINA

PERCHE L'ARTE NON SEMPRE SEGUE UN FILO LOGICO, MA VIVE DI EMOZIONI

Danilo